

炎黄赤子 酒界宗师

记国家级非遗北京二锅头酒传统酿造技艺传承人高景炎

文 / 本刊主笔 王 玺



1949年9月，红星酒厂的前身——华北酒业专卖公司实验厂生产出了首批红星牌瓶装二锅头酒，作为迎接中华人民共和国诞生的献礼酒。

建国后的很长一段时间，红星二锅头一直是北京最受欢迎的白酒。不过那时候，远在江苏无锡的大学生高景炎还从没想过，自己会有一天离

开家乡来到北京，成为北京二锅头酒传统酿造技艺的第八代传承人。

1962年10月，北京秋高气爽，23岁的高景炎第一次出远门，从家乡无锡来到首都北京。

当时，高景炎在前门大栅栏的一个小旅馆里暂时落脚，等待分配工作。就这样兴奋中夹着一

丝茫然，熬了10多天后，高景炎得知自己被分到位于八王坟的北京酿酒厂。北京酿酒厂前身是1949年5月成立的华北酒业专卖公司实验厂，是北京第一家国营酿酒厂，也是如今北京红星股份有限公司的前身。

租辆三轮车，带上铺盖行李，高景炎来到他一生结缘的地方。从车间技术员做起，一直到技术科长、技术副厂长，再到厂长，直至1999年退休，高景炎在这里挥洒了37年的心血和汗水。

2009年，高景炎被评为国家级非遗北京二锅头酒传统酿造技艺传承人。

让开国献礼酒香飘京城

如今，高景炎这个名字，早已和中国白酒紧紧联系在一起。但其实很少有人知道，出身江苏无锡一个书香门第的高景炎，儿时的梦想是当一名教书育人的教师，进入白酒行业，纯属机缘巧合。

上世纪五六十年代的年轻人，心中有理想，脚下有力量。进入国营企业工作，那是多少人梦寐以求的事情。

“这么好的条件，得干点事儿啊。”年轻时的高景炎，浑身有使不完的劲儿，他主动向上级提要求，到车间去，跟着酿酒师傅们劳动。发酵车间闷热潮湿，劳动强度大，高高瘦瘦的高景炎才90多斤，可仍坚持要扛装高粱的麻袋，一趟下来就挥汗如雨。

一年间，高景炎把白酒、葡萄酒、溶剂等车间劳动个遍，这段经历让高景炎迅速成长，成为厂里年轻的专家。

车间劳动之余，高景炎结识了恩师王秋芳，后来成为他的关门弟子。

王秋芳比高景炎年长13岁，是建厂元老之一，也是开国献礼酒制作团队的主要成员。

1949年7月，华北酒业专卖公司实验厂接受了一项光荣任务——在10月1日开国大典前，生产一批酒作为迎接中华人民共和国诞生的献礼酒。为了能按时完成任务，全厂上下齐心协力，起早贪黑，挖酵池、立甑锅、育酒曲，终于在1949年9月，生产出首批红星二锅头酒。由于当时没有专用的白酒瓶，献礼酒还是以啤酒瓶进行灌装。

献礼酒被配以红五星、蓝飘带的“红星”商标，红星代表中国革命，蓝飘带代表人民载歌载舞欢庆胜利。



华北酒业专卖公司实验厂成立时的一项重要任务就是把过去靠“眼看、鼻闻、手摸、脚踢”的传统手工作坊式的酿酒生产，向现代科学化生产方式转变。经过反复取样、化验、核实，王秋芳组织汇编的《传承北京二锅头的分析方法及产品质量标准方案》，成为酿制二锅头酒的标准。这是北京二锅头酒发展史上的一座里程碑。

1965年，以国营北京酿酒厂为基础，北京的两个啤酒厂、两个葡萄酒厂、一个酒精厂和一个机械厂合并为北京酿酒总厂。同时，总厂也对北京各郊区的19个白酒厂实行“七管两不变”的归口管理，时年26岁的高景炎就任归口科第一任科长。

他走遍北京郊区，把红星二锅头的酿造技艺、管理经验毫无保留地传授给了19家郊县酒厂。而换来的成果，是北京市面上的二锅头酒更多了。此后，昌平酒厂的“十三陵牌”、通县酒厂的“向阳牌”、大兴酒厂的“永丰牌”、牛栏山酒厂的“潮白河牌”等北京二锅头酒如雨后春笋般冒了出来，壮大了北京白酒产业。

此后数十年，除了指导帮助郊县酒厂投产二锅头酒，高景炎还参与组织了酱香型、浓香型、兼香型等白酒工艺引进北京；组织推广应用新菌种“UV-11”，使北京市白酒行业的出酒率达到历史最高水平；主持北京市各白酒企业进行酒体降度等工作，并参与了中国酿酒工业协会的筹建工作，为整个白酒行业创造了非凡的成就。

老百姓喝得起的酒

上世纪90年代，一部讲述中国人海外奋斗史的电视剧《北京人在纽约》在全国掀起了收视热潮，姜文饰演的王启明，飘在异国他乡事业有



成，在决斗前却还是提溜出一瓶红星二锅头和两个塑料杯教育老外，“这叫二锅头，中国最好的白酒，在北京，老百姓只喝这个。”

二锅头，指的是一种酿酒的工艺。1680年，清康熙十九年，来自山西临汾的赵氏三兄弟在酿造中发现，蒸馏摘酒的时候，掐头去尾取中段所出的酒，味道最好，因此就有了二锅头的叫法。

便宜、顺口，对红星二锅头酒，老百姓评价甚高。可要想喝到，却并不容易，因为到1949年底，一共才生产20.5吨。

1965年，高景炎工作的第三年，北京市场也仅有红星二锅头一个品种，年产量几百吨，无法满足老百姓的需求。二锅头酒紧俏到什么程度？高景炎回忆，寻常百姓想要喝，只能逢年过节凭购货本买两瓶尝尝。

“二锅头酒啥时能多到想喝就喝呀？”这个问题，一直埋藏在高景炎心底。后来，北京市政府要求，北京酿酒总厂对各郊区酒厂归口管理。所谓归口管理，当时作为归口科长的高景炎说，就



是要按照为新中国诞生生产的献礼酒——红星二锅头酒的工艺，统一生产标准，让郊区酒厂增产量、提质量，满足老百姓需求。

作为先后两代酿酒技术骨干，为郊区酒厂“补课”的重任，自然落到王秋芳、高景炎头上。编讲义、培训、上课、手把手传授技术，王秋芳和高景炎跑遍北京各个郊区，把二锅头酿酒技术传播开来。也正是这段经历，让二人结下深厚的师徒情。

在房山，没有讲课房间，高景炎就在车库里挂一块黑板，工人们席地而坐；在延庆，路途遥远辗转乘车，早晨出发中午才到，讲完课回城已是天黑；在怀柔，条件艰苦到连酱油都买不到，葱花汤撒点盐就着窝窝头，就是一顿饭……

苦中作乐的高景炎，对山高路远全然不在乎。很快，昌平酒厂的“十三陵牌”、通县酒厂的“向阳牌”、大兴酒厂的“永丰牌”、牛栏山酒厂的“潮白河牌”等北京二锅头酒遍地开花，到1981年，年产量大幅提高到3万吨。二锅头酒香溢京城，老百姓喝好酒不再是一种奢望。

工匠精神 行业典范

自参加工作以来，高景炎先后担任北京酿酒总厂技术员、技术科长、技术副厂长、代厂长和厂长，以及北京红星酿酒集团公司副总经理、北京酿酒协会理事长、中国白酒专业协会常务副秘书长、中国食品科学技术学会常务理事、中国微生物学会工业微生物学专业委员会委员、教授级高级工程师。他经常与同事一起帮助各地白酒厂开展一系列产品开发和技术开发工作，大家都评价其为“见酒生神”。在辨别真假酒方面更是一绝，经常闻味儿就能识别，令人赞叹不已。从上世纪七十年代起他就组织参加将白酒工艺引进北京的工作，后至八九十年代利用国家政策动员北京各白酒厂依靠技术手段来打造白酒类产品，形成独特风格，挺高企业经济效益。为了改变北京白酒工业技术队伍的薄弱状况，他还多次撰写学术论文和专业教材，亲自到各自酒厂授课，帮助企业培训技术骨干。上世纪90年代初，高景炎与他人合作编写的《白酒精要》一书，对白酒业做出了巨大贡献，是当之无愧的白酒专家。

2018年9月，在高景炎80岁寿辰之际，红星公司董事长阮忠奎、红星公司总经理肖卫吾、党委书记冯加梁等齐聚一堂为高老祝寿。为了感谢他对白酒行业做出的巨大贡献，北京红星股份有限公司成立了“高景炎奖励基金”，此基金由高景炎大师传承人补助费和北京红星共同出资组成，专门用于奖励在二锅头技艺方面做出贡献的员工。这也代表了高景炎对红星研发人员的厚爱与未来发展的殷切期望。北京二锅头酒博物馆向高景炎献贺词：“高山仰止 景行行止 炎黄赤子 酒界宗师”。

2020年9月11日，由红星在职员工精心撰写的《高景炎传》出版发行，该书共计25万余字，150余张图片，全书以“缘”字为题眼，分为与酒结缘、与二锅头结缘、与酒业结缘、与爱结缘等五大篇章，生动讲述了国家级非遗北京二锅头酒传统酿造技艺第八代传承人、国家级代表性传承人高景炎的奋斗人生。

红星70多年的发展，是几代红星人不畏艰辛、不懈奋斗的结果，离不开每一位红星人的努力与付出，而高景炎正是其中的杰出代表。《高景炎传》表达了新一代红星人对红星老前辈的崇高敬意和衷心感谢，并以此激励所有红星人弘扬“担当、创新、专业、协作”的企业精神，再铸红星新辉煌。

高景炎在新书发行仪式上动情地说道：“我只是在平凡的岗位，做平凡的工作，取得一点长足的进步。我要以《高景炎传》发行出版仪式作为一个新的起点，年老不服老，活到老，学到老，干到老，为红星、为白酒行业继续发挥余热，尽心尽力地工作！” ■

